http://www.aismilano.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1659%3Ageorgia-lorigine-del-vino&catid=1%3Arecensioni&Itemid=277

Georgia: l'origine del vino

Vini naturali, vini d'anfora: alla scoperta dell'origine del vino in la Georgia, la culla della civiltà dove è nata la vitivinicoltura

"*Si parla tanto di vino, di degustazioni, ma poco dell'aspetto antropologico del vino stesso: da dove viene, come viene fatto, perché è fatto così*". Esordisce in questo modo Nicola Finotto che, insieme a Michele, ha intrapreso un progetto ambizioso: ritrovare il legame uomo-natura.

Partendo dal vino, là dove è nato, ci porta a scoprire quello più autentico, fatto solo da uva e tempo. Grazie ai vini georgiani, importati da *I am wine* e da *Velier*, possiamo immergerci in un territorio sconosciuto e assaggiare il sapore del vino degli albori. Ci accompagna Guido Invernizzi, il quale ci avverte subito che degustare questi vini riserverà non poche sorprese.

È ormai certo che la zona d'origine della vite sia il territorio compreso fra Caucaso,

Turchia orientale e la catena dei Monti Zagros. Qui si ritiene abbia avuto inizio anche la produzione vitivinicola su larga scala: a suffragare tale ipotesi, la scoperta della più antica cantina del mondo, contenente un torchio e recipienti per la fermentazione e la conservazione del vino, risalenti al 4100 a.C..

Le zone georgiane più vocate per la produzione di vino sono quelle centrali dell'Imereti e orientali del Kakheti, protette dalle catene del piccolo e grande Caucaso; con i loro suoli ricchi di minerali, carbonati e gesso, sono ideali, dal punto di vista pedoclimatico, per una produzione di qualità. In queste regioni si sono sviluppati nel corso dei secoli due metodi tradizionali di coltivazione: nella zona del Kakheti, dove si concentra la maggiore produzione vinicola del paese, l'uva pigiata insieme a tutte le vinacce (bucce, raspi, pedicelli e vinaccioli), viene posta a fermentare per almeno dieci giorni in contenitori di terracotta chiamati kvevri, interrati per garantire una temperatura costante a 20°C. Follature giornaliere rimescolano il cappello di vinacce fino a quando ha inizio la fermentazione malolattica che avviene a recipiente parzialmente coperto. Terminata ogni attività microbica, nel contenitore, sigillato ermeticamente e seppellito sotto uno strato di sabbia o terra, si completa l'affinamento del vino sulle fecce. Dopo alcuni mesi, si preleva il liquido, si travasa fino a completo illimpidimento e si trasferisce in un kvevri interrato e sigillato situato all'interno di cantine in pietra chiamate marani, dove potrà riposare mesi o addirittura anni. Nell'Imereti, invece, solo una parte delle vinacce (tra il 5-10%), prive dei pedicelli, viene posta nel kvevri a fermentare. Inoltre, grazie al clima più mite, è possibile interrare i kvevri all'interno di cantine in legno, sotto una tettoia o addirittura a cielo aperto.

È evidente che questi due metodi, adottati per ottenere sia vini rossi che bianchi, stravolgono l'approccio alla

degustazione canonica; qui la sensazione di rugosità e astringenza - indizio inequivocabile della presenza di tannini – sarà avvertita in entrambe le tipologie, specie se provenienti dal Kakheti.

Andiamo a scoprire i vini in degustazione.

Krakhuna – Didimi

Il krakhuna, a bacca bianca, è uno dei 524 vitigni autoctoni georgiani. Ci troviamo nell'Imereti, con questo vino prodotto da un "gagliardo vecchietto di 85 anni", come ci riferisce Nicola, "paradigma di ciò che pensiamo essere un artigiano della terra". Al naso sprigiona una nota eterea accompagnata da sentori di mela cotta, pesca matura, camomilla. In bocca fa pensare a una tisana di erbe officinali dal finale lievemente astringente.

Tsitska e Tsolikouri – Ramaz Nikoladze

Generalmente in Georgia si vinifica in purezza, ma in questo caso è ben riuscito il blend fra questi due vitigni, a bacca bianca, autoctoni dell'Imereti: il tsitska, a maturazione più precoce, conferisce l'acidità, ben compensata dalla "grassezza" dello tsolikouri. Al naso colpisce un profumo di trementina, di iodio. In bocca è sapido, quasi salmastro, con bei ritorni di erbe officinali. Elegante e dalla lunga persistenza.

Rkatsiteli – Pheasant's Tears

Il rkatsiteli è il vitigno più noto della Georgia, diffuso anche fuori dai confini nazionali; dà i migliori risultati nel Kakheti, dove ci troviamo. Il colore quasi ambrato è frutto di una macerazione lunga che va dai 4 ai 6 mesi. Il naso è elegante: si avverte la frutta secca, l'albicocca disidratata, il miele e la solita nota eterea. Invita a pensare a un vino dolce, ma la sorpresa si ha quando lo si mette in bocca: sapido, iodato e quasi "tannico". Un prodotto eccellente che ci insegna un modo di degustare differente.

Rkatsiteli "Gran Cru Tsarapi" – Our wine

Importato da Velier; a causa della maggior escursione termica che si ha in questa zona del

Kakheti, il colore è più carico del precedente, mentre al

naso la gamma dei profumi è simile, ma con una nota volatile più accentuata. In bocca è fresco e ancora una volta "tannico"; termina con una scia amaricante che ricorda il rabarbaro.

Rkatsiteli – Monastero di Alaverdi

Ci troviamo nel più importante monastero della Georgia, dove si segue un protocollo di produzione e vinificazione immutato da un millennio, senza l'utilizzo di alcun prodotto esogeno o forzatura chimico-fisica né in vigna né in cantina. Ottenuto da vigne molto vecchie, si presenta ambrato, con un profumo di albicocca secca, pesca stramatura, miele e una punta di cioccolato bianco, tutto racchiuso nella solita nota eterea. In bocca è opulento, rotondo e morbido, con sentori di iodio ed erbe amaricanti, dove la nota tannica è presente, ma ben equilibrata.

Saperavi – Jakeli

Il saperavi, il vitigno rosso georgiano più famoso, appartiene alla famiglia delle uve tintorie. Siamo sempre nel Kakheti, con un vino ottenuto da un vigneto gestito nel più completo rispetto dell'equilibrio naturale. Ottima struttura, con un naso elegante di ciliegia matura, speziato e con ancora una punta di vinosità. In bocca risulta meno tannico dei vini bianchi assaggiati in precedenza, a ribadire il concetto che nulla è stabilito nel mondo del vino.

Saperavi Gran Cru Akhoebi – Our wine

Una lunga macerazione per questo vino in cui la nota fruttata è sovrastata da quelle animali, di fieno, di stalla, di bosco umido. Una diversificazione olfattiva che fa capire come i metodi artigianali, pur seguendo alcune regole di massima, portano a prodotti estremamente variegati. In bocca è speziato, quasi salmastro, con un tannino poco strutturato.